

平成30年7月

秋田市
卸売市場

旬のお魚情報

新鮮、かつ安全・安心な、ほんものの食材を食卓に

流通を担う人びと



丸水秋田中央水産株式会社

も く じ

◇大口課	主要品目入荷予想
◇特種課	主要品目入荷予想
◇近海課、太物課	主要品目入荷予想
◇塩魚・魚卵課	主要品目入荷予想
◇加工課	主要品目入荷予想
◇冷凍課	主要品目入荷予想

- ・ 鮮魚部 担当者名 & 電話番号 & 取扱品目
- ・ 塩冷部 担当者名 & 電話番号 & 取扱品目

平成30年7月

主要品目入荷予想

大口課

課コード	品名	産地(複数可)	規格	取扱課・担当者名	セールスポイント・提案
01	カツオ	千葉	1尾 3.0 ~ 1尾 2.5 ~ 2.0 Kg	大口課 芦名	脂乗り、色艶、今が一番。 刺身、タタキでどうぞ!
01	イワシ	千葉 宮城 北海道	1尾 150g 1尾 120-100g	大口課 松淵	脂ノリノリの金太郎イエアシ。 刺身、焼き物、etc 栄養満点!
01	イカ	秋田 青森 北海道	20入 25入 30入 40入	大口課 芦名	お刺身、焼き物 バーベキュー etc 今が最盛期。

平成30年7月		主要品目入荷予想			
課コード	品名	産地(複数可)	規格	取扱課・担当者名	セールスポイント・提案
		特種課			
03	ハマチ	大分	1尾 4～5 Kg台	特種課 菅原	生産地を限定した 身質の良いブリ。 照り焼き、刺身、塩焼き最高。
03	カンパチ	鹿児島	1尾 3～4 Kg台	特種課 菅原	血合いの変色が極めて遅く、 刺身商材として最高。
03	養殖タイ	熊本	2入 2～4 Kg台	特種課 野坂	色目、身質共に最高。
03	サーモン	ノルウェー	1尾 4 Kg台	特種課 野坂	数量的にも価格的にも安定。
03	(ウニ) 雲丹	北海道 青森 他	1 Kg	特種課 紅屋	旬はやっぱり生で 食べてほしい！！ わさび醤油がベスト！！
03	ホタテ	青森 他	約10 Kg 55枚前後	特種課 伊藤(君)	焼いてもよし、 蒸してもよし。 もちろん刺身も良い！ 貝柱は今が食べ頃！
03	鮎 (養殖)	和歌山 他	10尾	特種課 野坂	7月は「若鮎」と呼ばれ 身も骨もやわらかく 塩焼きがオススメ！！ 今しか味わえない旨みと香り。
03	ホヤ	岩手 宮城	10～15玉	特種課 伊藤(君)	焼き物や揚げ物にも 良いのですが、 香りを楽しむなら 刺身もgood！

平成30年7月

主要品目入荷予想

近海課、太物課

課コード	品名	産地(複数可)	規格	取扱課・担当者名	セールスポイント・提案
04	クロモ	秋田 山形	3 Kg	近海課 船木	青めで、酢の物に良し そのまま味噌汁に 入れても良し。
04	アジ	秋田	16-20尾 (4.3Kg入) 22-26尾 30-35尾	近海課 船木	大型は刺身、塩焼きに 小型は唐揚げに最適。
04	スズキ	秋田	1尾 3.0 ~ 4.5 Kg 10 ~ 1.5 Kg	近海課 船木	お刺身、切身に最適。
05	本鮪 (天然)	鳥取 ~ 北海道	20 ~ 80 Kg	太物課 嶋崎 佐々木	解体販売向けに最適。
05	鮮 マカジキ	宮城 千葉	30 ~ 60 Kg	太物課 嶋崎 佐々木	7月以降、 まとまった漁が見込まれます。
05	解凍 バチサク	日本 大西洋	2 Kg 定貫	太物課 村上	盛り合わせ等に最適。

平成30年7月		塩魚・魚卵課				主要品目入荷予想	
課コード	品名	産地(複数可)	規格	取扱課・担当者名	セールスポイント・提案		
07	紅サケ (中辛)	ロシア	17.5 Kg 6入 7入 8入 9入 10入	塩魚 相原 石郷岡	沖流し漁法廃止により良品の紅鮭が少量になっています。2017年度沖獲りは高値ですがご贈答用にいかがでしょうか？		
07	紅サケ (中辛)	カナダ	17.5 Kg 6入 7入 8入	塩魚 相原 石郷岡	現在2017年度カナダ産紅鮭の入荷は未定です。2016年度産ですが貴重なカナダ紅を少量ながら確保しております。		
07	紅鮭フィーレ (中辛)	ロシア	8 Kg 7~9枚 10~12枚	塩魚 相原 石郷岡	ロシア定置網漁で獲れた脂の乗った紅鮭で塩水加工しました。昨年より若干高値になります。		
07	銀鮭フィーレ (甘口)	チリ (養殖)	8 Kg 7~8枚	塩魚 相原 石郷岡	価格、在庫も安定しています。脂の乗りは抜群です。		
07	トラウト筋子	デンマーク	No. 1 (一本物)	魚卵 櫻谷	お中元等の贈答用として人気。ドリップも出ずらく、色目ともに大変よく仕上がっています。		
07	助子 明太子	アメリカ ロシア	1本物 切子	魚卵 櫻谷	贈り物としての一本物、家庭用としての切子と商品のラインナップ充実。価格もリーズナブルなもの高級品まで。		
07	正油イクラ	アメリカ	500 g	魚卵 櫻谷	国産のイクラは高騰して高値安定。比較的安価な輸入イクラが人気。		

平成30年7月

主要品目入荷予想

加工課

課コード	品名	産地(複数可)	規格	取扱課・担当者名	セールスポイント・提案
09	カナダ ほっきサラダ	カナダ チリ ペルー	1 Kg	加工課 保坂	カナダ北寄貝に、イカ、魚卵、ヒトエグサを和えたサラダです。レタスや水菜など、緑色の野菜をトッピングしていただきますと色合いが一層引き立ちます。
09	梅くらげ	タイ インドネシア	1 Kg	加工課 保坂	コリコリした海月をカツオ風味の梅肉で和えました。酒の肴に、ご飯のお供にと幅広くご利用いただける逸品です。
09	味いか 中華味	ペルー チリ 中国	1 Kg	加工課 保坂	肉厚のイカをゴマの風味を効かせて中華味に仕上げました。
09	わさび昆布	新潟県	200 g	加工課 伊藤(浩)	北海道の昆布、安曇野産わさび茎を使用。ご飯のお供に！
09	松前昆布	新潟県	200 g	加工課 伊藤(浩)	北海道産の昆布バリバリ食感を活かす半月切り大根を使用。ご飯のお供に！
09	山菜昆布	新潟県	180 g	加工課 伊藤(浩)	期間限定2018年8月末まで。北海道昆布、やわらかくねばりの強いわらびを使用。ご飯のお供に！
09	あさり昆布	新潟県	110 g	加工課 伊藤(浩)	期間限定2018年8月末まで。早採り棹前昆布と季節感のあるあざりと苟を使用。ご飯のお供に！
09	子持昆布	新潟県	160 g	加工課 伊藤(浩)	昆布とプチプチ数の子素材の旨味を出汁の風味が活かたおかず昆布です。
09	松前キムチ昆布	新潟県	120 g	加工課 伊藤(浩)	昆布とバリバリ食感の半月切り大根。素材のコクと旨味が活かした本格キムチ味のおかず昆布です。

平成30年7月

主 要 品 目 入 荷 予 想

冷凍課

課コード	品 名	産地（複数可）	規 格	取扱課・担当者名	セールスポイント・提案
10	ロシアボイル ずわいがに	ロシア 船凍品	4L(14/15肩) 3L(16肩中心) 2L(18/20肩) L(22肩中心)	冷凍課 幸 野	6月末に新物搬入します。 値上がりしております。
10	アルゼンチン 赤えび	アルゼンチン	(2Kg×6) L2(21/30) L3(31/40)	冷凍課 加藤(親)	L1少なくL3中心。 昨年に比べ安値。 解凍売り!
10	中国産 うなぎ長蒲	中 国	(10Kg) 30尾 40尾	冷凍課 加藤(親)	中国産うなぎ高値も 大型サイズよわ含み。 土用の丑は7月20日(金)

担当者名 & 電話番号 & 取扱品目

鮮魚部

FAX 018-868-6799

課名／係名	担当者名	順番	電話番号 018-869	主な取扱品目
01 大口課	芦名 正人	1	7524	アジ、サバ、イワシ、サンマ、カツオ、ワラサ
	加藤 晃	2	7516	キンキン、カレイ類、タラ類、ズワイガニ
	松淵 正平	3	7528	イカ、サンマ、煮ダコ、塩タラ、加工品
	斎藤 誠	4	7528	—
03 特種課	菅原 広樹	1	7508	ハマチ、アワビ
	伊藤 君勝	2	7503	ワカメ、コンブ、蜆貝、帆立貝、白魚、アサリ、ホッキ、ツブ
	野坂 幸平	3	7503	ワカメ、コンブ、モズク、海藻類、カンパチ、タイ、淡水魚、カキ
	佐々木 孝成	4	7503	—
	紅屋 裕生	5	7529	ウニ、各種フィーレ
04 近海課	鈴木 充朋	1	7585	タイ、サーモン、キンメダイ、アユ、生筋子
	船木 涉	2	7572	ナンバンえび、ヒラメ、ヤリイカ、タイ、ウミツブ
	最上 秀作	3	7562	ヤリイカ、タイ、タラ、カワハギ
05 太物課	佐々木 淳	1	7568	鮮メバチ、キハダ、輸入品冷凍マグロ全般
	嶋崎 学	2	7530	冷凍マグロ全般、鮮マグロ(塩釜)
	村上 拓見	3	7568	尾長、日本海本マグロ、各種マグロ加工品、冷凍カツオ

担当者名 & 電話番号 & 取扱品目

塩冷部 担当者名

塩冷部

FAX 018-868-2849


課名／係名	担当者名	順番	電話番号 018-869	主な取扱品目
07 塩魚・魚卵課	櫻谷 綾	1	7526	筋子、たら子、明太子、魚卵全般
	石郷岡 亮	2	7587	塩ベニ(木箱)、紅フィーレ、汐ホッケ、トラウト、身欠ニシン
	相原 賢成	3	7587	塩ベニ(木箱)、紅フィーレ、汐ホッケ、汐サバ、糠ニシン
	細井 雄介	4	7526	—
09 加工課	保坂 正広	1	7582	生珍味類、開ホッケ、しらす干し、開干し物
	中村 誠人	2	7546	練製品、麺類、餃子、パン・菓子類
	伊藤 浩成	3	7545	生珍味類、開干し物、ハタハタすし、生珍味類
	河辺 健太郎	4	7538	練製品、焼売、肉製品、生珍味類、冷食類、のり
	佐藤 一也	5	7535	納豆、納豆食品
	工藤 均	6	7556	練製品、煮豆類、肉製品、麺類、惣菜類、冷食類
10 冷凍課	加藤 親志	1	7543	エビ類、ウナギ、サーモン、ギンタラ、吉次
	幸野 賢	2	7548	帆立、カニ類、冷食品
	菅野 一矢	3	7542	赤魚、ギンタラ、各種フィーレ、凍魚全般
販売企画部	平野 仁規	1	7573	量販店対応専門チーム
	平野 貴弘	2	7574	
	若松 美幸	3	7573	
	小塚 善明	4	7574	
	中田 峻介	5	7584	

新鮮、かつ安全・安心な、ほんものの食材を食卓に



ご愛顧のほど よろしくお願いいたします。

〒010-0802 秋田市外旭川字待合28

 丸水秋田中央水産株式会社